

知識を求め視野を広げる

日本主婦連合会
最近の活動から



勉強会 「加工用トマトの話」「知つておきたい食品の表示」

令和6年11月1日(金)大阪塚本のレンタルルームスマイルにて、全国とまと工業会専務理事、小後摩美絵氏をお招きし「加工用トマトのはなし」についての勉強を開催致しました。

トマトの生い立ちと歴史は大航海時代に始まり、原産地は南米。アンデス高原には10種類の野生種があり、小指の先ほどの事です。現在では世界中ほとんどどの国で食用として栽培され、種類も型も豊富です。日本で市販されているのはピンク系であり、気持ちは落着かせることをサポートした

月1日(金)大阪塚本のレンタルルームスマイルにて、全国とまと工業会専務理事、小後摩美絵氏をお招きし「加工用トマトのはなし」についての勉強を開催致しました。

トマトの生い立ちと歴史は大航海時代に始まり、原産地は南米。アンデス高原には10種類の野生種があり、小指の先ほどの事です。現在では世界中ほとんどどの国で食用として栽培され、種類も型も豊富です。日本で市販されているのはピンク系であり、気持ちは落着かせることをサポートした

トマト(ピンク系)は露地や、ビニールハウスの中などにあり、生育の調整がで、き、旬でなくとも一年中収穫する事が可能です。加工用トマト(赤系トマト)は農林水産省が決めた規格があり、完熟したものである事やリコピン含有量、色の赤みが決められており、畑は露地すべて契約農家で作られ旬の間にぎとられ、その日の内に近くの加工工場に運ばれ新鮮さを保つまま、トマトジュース等に産まれ変わります。

生食用トマトは熟さない内に収穫することもあります。一方加工品になると加工用トマトは、完熟時のピーカーにもぎ取られるため、リコピンの含有量が生食用トマトの約3倍、品種も栽培方法も含

まれている栄養価も違います。一方加工品になる全ての生鮮食品に、名稱と原産地が表示されています。このほかに個々の品目の特性に応じて表示されている事項もあります。

◎農産物◎畜産物◎産業、品種、産年又精米は「精米時期」玄米は「調製時期」が表示される。○加工食品の表示◎消費者に販売されている加工食品のうち、パックや缶、袋などに包装されて

いるものには、名称、原材料名、添加物、原料、機能性が表示、アレルゲンを含む食品の原材料表示や遺伝子組換え食品の表示等があります。商品

の表示制度は、消費者が食品を購入すると多くの取扱い、食品の内容を正しく理解し選択したり、採取する際の安全性を確保したりする上で重要な情報等が表示されている。消費期限は、劣化が早いもので守った方が良い。賞味期限は、おいしく食べきらべない方がよい限りで守った方が良い。商品回収など行政措置を迅速かつ的確に行うための手掛けとなります。

一、事故が生じた場合は、その原因の究明や製造日から数日食べられ

る抗ストレス作用もある様です。リコピン等を多く取るには、トマト加工品と油と一緒に調理すると効果的です。

食品の表示制度は、消費者が食品を購入すると多くの(傷みやすい食品)過ぎて契約農家で作られ旬の間にぎとられ、その後世界に広がりました。広く一般的に食べられるようになつたのは18世紀スペイン人によりヨーロッパに持ち込まれ、その後世界に広がりました。広く一般的に食べられた。広く一般的に食べられるようになつたのは18世紀になってからで、300年ほど歴史です。

日本に持ち込まれたのは江戸時代で鑑賞目的で栽培されました。一般的に食べられるようになつたのは昭和に入ってから

の事です。現在では世界

の他に栄養成分表示や機能性が表示、アレルゲンを含む食品の原材料表示や遺伝子組換え食品の表示等があります。商品

の表示制度は、劣化が早いもので守った方が良い。賞味期限は、おいしく食べきらべない方がよい限りで守った方が良い。商品回収など行政措置を迅速かつ的確に行うための手掛けとなります。

本日は大変よい勉強をしていただきありがとうございました。